

**Pengaruh Penambahan Tepung Edamame (Glycine Max (L) Merrill)
Terhadap Uji Kimia, Fisik, dan Organoleptik Pembuatan
Cookies** (*Effect of addition from edamame flour (Glycine
Max (L) Merrill) to chemical, physical, and organoleptic
test the production of cookies*)

Dewi Humairo¹⁾, Elly Kurniawati²⁾
Program Studi Teknologi Industri Pangan
Jurusan Teknologi Pertanian

ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian tentang pengaruh penambahan tepung edamame terhadap sifat kimia, fisik, dan organoleptik *cookies*. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung edamame yang tepat terhadap karakteristik kimia, fisik, dan organoleptik *cookies*. Penelitian ini dilakukan dengan penambahan tepung edamame dalam berbagai konsentrasi yaitu 0-50% terhadap tepung terigu.

Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan tepung edamame pada *cookies* memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap protein, uji hedonik warna dan tekstur serta mutu hedonik pada rasa dan aroma. Penambahan tepung edamame pada *cookies* memberikan nilai kesukaan pada perlakuan A5 (tepung terigu 50% : tepung edamame 50%) dengan kadar air dan protein sebesar 2% dan 11%, sedangkan uji tekstur 10N, serta memiliki warna kuning kehijauan, rasa dan aroma agak terasa edamame serta tekstur renyah.

Kata kunci: Edamame, Cookies, Tepung Edamame

¹ Mahasiswa di Politeknik Negeri Jember, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan

² Dosen di Politeknik Negeri Jember, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan